



fattoria di magliano

## SCHEDE VINO

# BRISSAIA

## Maremma Toscana Ansonica DOC Biologico



### UVAGGIO

Ansonica

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: fresco di mela e fragrante aroma di macchia mediterranea, note floreali.

Gusto: sapido, equilibrato, con una spiccata mineralità

Colore: giallo paglierino brillante.

Piatti da abbinarsi: crostacei, pesce di mare, verdure grigliate e formaggi freschi.

Eccellente come aperitivo per la sua spiccata bevibilità.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: ultima decade di Agosto.  
epoca vendemmia: ultima decade di settembre

Tecnica di vinificazione: diraspatura, criomacerazione, pressatura e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.

Maturazione: maturazione sulle fecce fini.

Stabilizzazione del prodotto: a freddo, microfiltrazione a membrana prima dell'imbottigliamento.

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Tizzi.

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.

Giacitura: 100-150 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud.

Densità di impianto: 6400 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: cordone speronato monolaterale.

Anno di impianto: 2013-2014.

Produzione media per pianta: 1000 gr.

Uvaggio: Ansonica.

quantità prodotta brissaia 10.000 bottiglie

### BRISSAIA

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune

# BRISSI

## Maremma Toscana Ansonica DOC Biologico



### UVAGGIO

Ansonica

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E ABBINAMENTO

Profumi: Mela, susina, macchia mediterranea, timo, noci.  
Gusto: Sapido, minerale, mela renetta e frutta candita a polpa gialla.

Colore: giallo paglierino carico (o riflessi dorati).

Piatti da abbinarsi: pesce azzurro ma anche baccalà, formaggi freschi, carni bianche

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: ultima decade di Agosto

epoca vendemmia: ultima decade di settembre

Tecnica di vinificazione: diraspatura, criomacerazione per 100 ore, pressatura e successiva fermentazione spontanea

in contenitori ovoidali di cemento per 15 gg

Maturazione: maturazione sulle fecce totali.

Stabilizzazione del prodotto: nessuna stabilizzazione. Vino non filtrato, naturale.

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Tizzi

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Giacitura: 100-150 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Densità di impianto: 6400 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: cordone speronato monolaterale

Anno di impianto: 2013-2014

Produzione media per pianta: 1000 gr

Uvaggio: Ansonica

Numero di bottiglie prodotte: 1500

### **BRISSI**

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune

# PAGLIATURA

## Maremma Toscana Vermentino DOC Biologico



### UVAGGIO

Vermentino

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### VINO BIOLOGICO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E ABBINAMENTO

Profumi: profumi floreali, agrumati, fruttati di pesca bianca e pera.

Gusto: fresco, intenso e persistente al palato.

Colore: giallo paglierino brillante.

Piatti da abbinarsi: formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei.

Vino capace di sorprendente longevità.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca vendemmia: Prima decade Settembre

Tecnica di vinificazione: diraspatura, criomacerazione, pressatura e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.

Maturazione: maturazione sulle fecce fini.

Stabilizzazione del prodotto: a freddo

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Sterpeti, Tizzi e Poggio Bestiale.

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.

Giacitura: 150 e 250 metri s.l.m.

Esposizione: Nord, Nord-Est.

Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro.

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Anno di impianto: 1998-2002.

Produzione media per pianta: 1000 gr.

Uvaggio: Vermentino.

Numero di bottiglie prodotte: 30.000.

### POGGIO BESTIALE

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune

# ILLARIO

## Maremma Toscana Rosato DOC Biologico



### UVAGGIO

Sangiovese

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

### VINO BIOLOGICO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E ABBINAMENTO

Profumi: Profumo intenso di frutti rossi, ciliegia e lampone, note floreali di violetta e ciclamino.

Gusto: sapore piacevole, fresco, sapido, ben strutturato.

Colore: rosato tenue con riflessi corallini.

Piatti da abbinarsi: si accompagna ad antipasti e primi piatti di pesce, frittura, pesci bolliti, carni bianche e formaggi.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: prima settimana di Settembre.

Tecnica di vinificazione: diraspatura, criomacerazione, pressatura e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.

Maturazione: sulle fecce fini.

Stabilizzazione del prodotto: a freddo.

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Sterpeti.

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.

Giacitura: 250 metri s.l.m.

Esposizione: Est-Ovest.

Densità di impianto: 6500 ceppi/ettaro.

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Anno di impianto: 1998 e 2000.

Produzione media per pianta: 1000 gr.

Uvaggio: Sangiovese.

Numero di bottiglie prodotte: 12.000.

### ILLARIO

BOTTIGLIA	GL70	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune

# HEBA

## Morellino di Scansano DOCG Biologico



### UVAGGIO

Sangiovese, Syrah

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### VINO BIOLOGICO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: suadente e fragrante di frutti a bacca rossa.

Gusto: fresco e vinoso con attraente dolcezza di frutti freschi a bacca rossa e piacevole personalità.

Colore: rubino brillante.

Piatti da abbinarsi: vino da aperitivo o "tutto pasto", carni bianche e rosse, selvaggina, pasta e formaggi.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: prima decade di Settembre.

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 15-20 gg.

Affinamento: 6 mesi in vasi di cemento non vetrificati.

Stabilizzazione del prodotto: a freddo.

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Sterpeti e Tizzi.

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.

Giacitura: 150 e 250 metri s.l.m.

Esposizione: Est-Ovest.

Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro.

Forma di allevamento: cordone speronato monolaterale.

Anno di impianto: 1998-2003.

Produzione media per pianta: 800-1.000 gr.

Uvaggio: Sangiovese, Syrah.

Numero di bottiglie prodotte: 120.000.

### HEBA

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune

# SINARRA

## Maremma Toscana Rosso DOC Biologico



### UVAGGIO

Sangiovese

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### VINO BIOLOGICO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: fruttato, sentori intensi di violetta e frutti rossi.  
Gusto: pieno e persistente con decisi sentori di ciliegia succosa, decisamente sapido.  
Colore: Rubino con sfumature violacee.  
Piatti da abbinarsi: salumi, paste con pomodoro, carni bianche e rosse, formaggi.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: seconda metà di Settembre.  
Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.  
Affinamento: 6 mesi in vasi di cemento.  
Stabilizzazione del prodotto: a freddo.

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Tizzi.  
Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.  
Giacitura: 150 e 250 metri s.l.m.  
Esposizione: Nord-Sud.  
Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro.  
Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale.  
Anno di impianto: 1998.  
Produzione media per pianta: 800 gr.  
Uvaggio: Sangiovese.  
Numero di bottiglie prodotte: 15.000.

### SINARRA

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune

# ALTIZI

## Maremma Toscana Rosso DOC



### UVAGGIO

Cabernet Franc

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: di frutta rossa, piccante, con note leggere di fumo.

Gusto: molto aromatico, rotondo e fresco. Corposo, con tannini vellutati e bellissime note di mirilli, ribes, lamponi efragole, liquirizia.

Colore: rubino brillante con note violacee

Piatti da abbinarsi: grande aperitivo, formaggi stagionati, carni rosse e bianche, selvaggina, salumi.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: ultima settimana di Settembre

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.

Affinamento in legno: 12-14 mesi in barriques 225 lt, di rovere allier media tostatura, al primo passaggio, grana fine, legno stagionato almeno 24 mesi

Stabilizzazione del prodotto: a freddo

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Sterpeti, Poggio Bestiale e Tizzi.

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Giacitura: 250-300 metri s.l.m.

Esposizione: Est, Sud-Est

Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale

Anno di impianto: 1998

Produzione media per pianta: 800 grammi

Uvaggio: Cabernet Franc

Numero di bottiglie prodotte: 6.000

### ALTIZI

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune



# POGGIO BESTIALE

## Maremma Toscana Rosso DOC



### UVAGGIO

Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Merlot  
Petit Verdot

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: intenso e di buon corpo con sentori di ciliegie lamponi.  
Gusto: persistente, intenso, supportato da una struttura elegante e la dolcezza dei tannini dei grandi rossi toscani.  
Colore: rubino profondo.  
Piatti da abbinarsi: carni bianche e rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi strutturati.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: seconda metà di Settembre.  
Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.  
Affinamento in legno: 12-14 mesi in barriques 225 lt, di rovere allier media tostatura, al primo passaggio, grana fine, legno stagionato almeno 24 mesi.  
Stabilizzazione del prodotto: a freddo

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Poggio Bestiale.  
Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.  
Giacitura: 250 metri s.l.m.  
Esposizione: Est-Sud-Ovest.  
Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro.  
Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale.  
Anno di impianto: 2000.  
Produzione media per pianta: 800 gr.  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot.  
Numero di bottiglie prodotte: 35.000.

### POGGIO BESTIALE

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune

# PERENZO

## Maremma Toscana Syrah DOC



### UVAGGIO

Syrah

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

### VINO BIOLOGICO

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Profumi: nitidi profumi fruttati e dalle note di pepe, spezie

dolci e liquirizia.

Gusto: al palato evidenzia una grande intensità e una elegante e morbida tessitura tannica.

Colore: rubino intenso.

Piatti da abbinarsi: formaggi stagionati, carni rosse e bianche, cacciagione.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca media di vendemmia: prima decade di Settembre.

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.

Affinamento in legno: 12-14 mesi in barriques 225 lt, di rovere allier media tostatura, al primo passaggio, grana fine, legno stagionato almeno 24 mesi.

Stabilizzazione del prodotto: a freddo.

#### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Poggio Bestiale e Tizzi.

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.

Giacitura: 150 e 250 metri s.l.m.

Esposizione: Est-Ovest.

Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro.

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Anno di impianto: 2000-2008.

Produzione media per pianta: 800 gr.

Uvaggio: Syrah.

Numero di bottiglie prodotte: 5.000.

#### **PERENZO**

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune